COMBATTEZ : Mildiou et Oïdium par la BOUILLIE GERMAIN et le SOUFRONOL
La Chenille des Choux par la GÉOZONE
Les Pucerons de vos cultures maraîchères par L'OZO
Sylvain GERMAIN (Aix-en-Provence)

MAISON EUGÈNE GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE
Levures Sélectionnées

56e ANNÉE. T. 112. — N° 29 DIMANCHE 16 JUILLET 1939

LE

PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE 17 JULY 19

FONDATEURS : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY
Professeur d'économie et de législ. rurales
Chargé de cours au Centre d'études vitic.
de la Faculté de Droit
de Montpellier

G. BUCHET
Inspecteur régional de l'Agriculture
Directeur
de l'Ecole nationale d'Agriculture
de Montpellier

RÉDACTEURS : à l'agriculture, **L. ALABOUVETTE** ; à la viticulture, **J. BRANAS**
Professeurs à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologigues
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **60 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
Le Numéro : 1 fr. 25

Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces
AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE
1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER
Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
-:- Rendements très augmentés, parfois doublés :-
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE
Reg. Com. Aix 65-87

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
Maladies des Vins
Reg, Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

Les Pressoirs Hydrauliques COLIN

TYPE « TITAN »

DANS LES CAVES COOPÉRATIVES

Quelques Références

Caves Coopératives ;

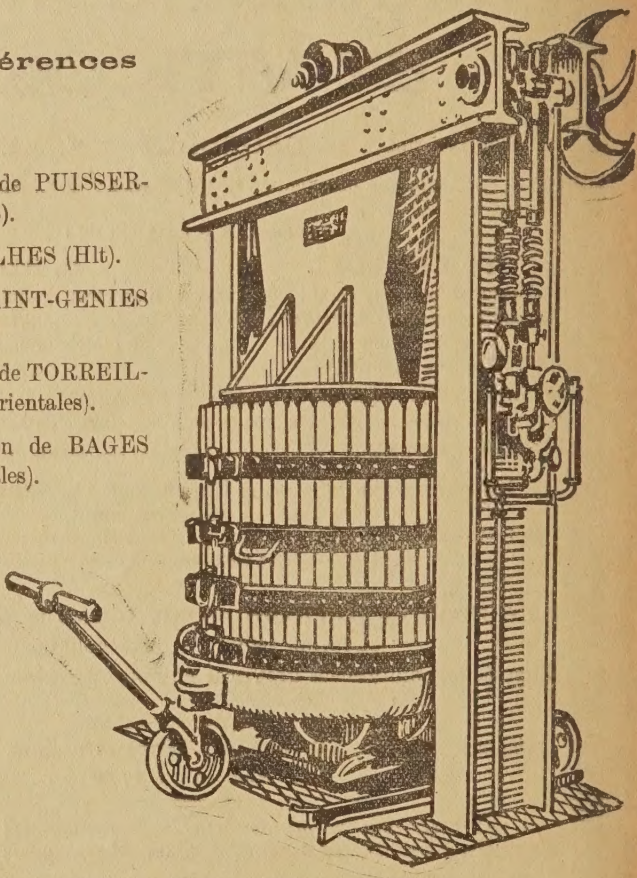
Les Petits Vignerons de PUISSERGUIER (Hérault).

La Collective de POILHES (Hlt).

Le Clocher Vert de SAINT-GENIES le-BAS (Hérault)

Société de Vinification de TORREILLES (Pyrénées-Orientales).

Société de Vinification de BAGES (Pyrénées-Orientales).



TOUS RENSEIGNEMENTS A LA :

Société des PRESSOIRS COLIN

21-27, Rue Jean-Jacques-Rousseau

MONTREUIL-sous-BOIS (Seine)

Téléphone : AVRON 25-15 et 25-16

VENDANGES 1939

Les meilleurs vins sont obtenus

par la fermentation rapide et vigoureuse d'un moût sain

Ces conditions sont réalisées par l'emploi du **SULFIPHOSPHATE TELLE** et des **LEVURES MULTIPLIÉES WEINMANN.**

Le Sulfi-Phosphate TELLE

renfermant par litre 200 gr. d'Anhydride Sulfureux et 200 gr. de Phosphate bi-ammonique purs assainit la Vendange ou les Moûts, neutralise les mauvais germes et favorise l'action des **Levures multipliées** dont il est le complément tout indiqué.

Les Levures Multipliées " WEINMANN "

FERMENTS ACTIFS SÉLECTIONNÉS DE GRANDS CRUS

sont les plus vigoureuses de toutes les Levures

Levures de Champagne A.V. de raisins Pinots noirs pour Vendanges Rouges :
Levures de Champagne A.C. de raisins Pinots blancs pour Moûts Blancs ;
Levures de Bourgogne — Levures de Bordeaux — Levures d'Anjou — Levures d'Alsace.

Les Levures multipliées « Weinmann » sont acclimatées à l'acide sulfureux : on les utilisera donc avec avantage pour les moûts bisulfités et sulfiphosphatés, aussi bien que pour les moûts non traités. Constituées par des ferments de choix, très actifs, cultivées dans un moût riche de raisins de grands crus, ce sont les meilleures de toutes. Elles s'emploient directement, **sans préparation de levain.**

CHARBONS DÉCOLORANTS en pâte : **LE CARBION**
ou en poudre : **ALBIGENE**

Phosphate d'Ammoniaque pur — Tanin blanc C spécial pour vendanges
PRODUITS SPECIAUX pour l'entretien de la futaille · Mèches soufrées WEINMANN "
ACIDIMÈTRES - ÉPROUVETTES - THERMOMÈTRES - PESE-MOUTS

Tous nos produits de vinification sont **garantis conformes au Décret du 9 septembre 1934**

Demandez la Notice Vendanges, qui vous sera adressée franco

OUVRAGES DE VINIFICATION DE J. WEINMANN

MANUEL GUIDE pour bien réussir et soigner les vins blancs et rouges. 4e édition. Ouvrage conçu dans un esprit très pratique à l'usage des viticulteurs et négociants.
1re Partie. — VINIFICATION. — Procédés modernes et adaptation suivant les climats.
2e Partie. — VINS NOUVEAUX. — Traitements. Soins d'entretien et conservation. Un volume broché prix franco : **10** frs.
PROCEDES MODERNES pour l'obtention des vins rouges de bonne tenue dans les régions tempérées. Brochure franco : **2** fr.

Institut Œnologique de Champagne

Anciens Etablissements F. TELLE, SUCCESSEUR DE J. WEINMANN
EPERNAY (Marne)

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS & VITICOLES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 3.900.000 Fs

SIÈGE SOCIAL A PARIS

USINE A BEAUCAIRE

Direction Technique agricole
1, rue Collot
MONTPELLIER
Téléph. : 22-73

Usine à
BEAUCAIRE
(Gard)
Téléph. 41

EUDÉMIS, COCHYLIS vaincues

par l'**Arséniate de Plomb Naissant Ballard**

rendu mouillant par

ADHÉSOL (Essais officiels de lutte dans l'HÉRAULT en 1937)

Arséniate diplombique Salvator pur 98/99 o/o

Arséniate diplombique Salvator en pâte et en poudre 50/52 o/o

ADHÉSOL est toujours le meilleur des produits mouillants ;

ne diminue pas les propriétés des Insecticides et des Anticryptogamiques.

POUDRES ROTÉNONÉES à base de Derris ou de Cubé.
SPICFLUOR, poudre à base de Fluosilicate de Baryum pur.
BOUILLIES CUPRIQUES — POUDRES CUPRIQUES.

Tous produits pour la défense de la vigne, des arbres fruitiers, des pommes de terre, des cultures maraîchères, etc..., contre les insectes et les maladies cryptogamiques.

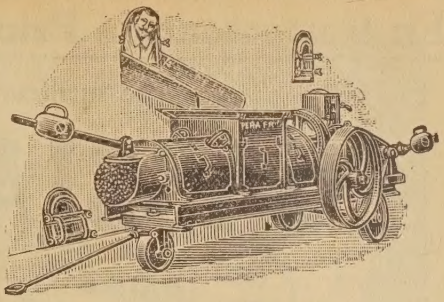
Nous consulter — Notices & Renseignements sur demande

Direction Technique : P. BALLARD, 1, rue Collot, MONTPELLIER

PERA FRÈRES

FLORENSAC (Hérault)

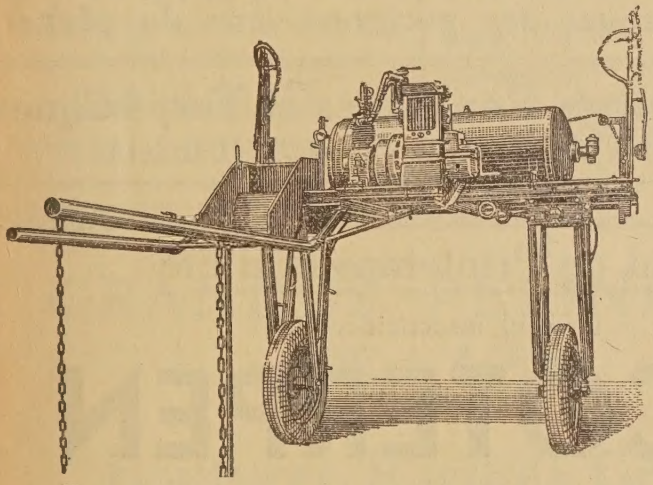
FRANCE



Déposée France et Étranger

Sulfateuse à grand travail

NOUVELLE CRÉATION — Breveté S. G. D. G.



AIR COMPRIME

—

Sans bouteilles

—

Pression constante

—

Réglable à volonté

—

Aucune avarie n'est possible quelles que soient les omissions ou erreurs du conducteur.

Aucune possibilité de passage de liquide au compresseur.

SOUFREUSE - POUDREUSE

A MOTEUR

GRAND TRAVAIL TRAITANT 5 RANGÉES

DISTRIBUTION RÉGULIÈRE

A DÉBIT VARIABLE A VOLONTÉ

En traitement de Printemps et d'Eté

le meilleur répulsif, le

QUASSIATERPEN

(*Marque déposée*)

0,16 pour cent de Quassine de Quassia Amara de la Jamaïque
dans une solution d'alcools et de carbures terpéniques sulfonés

Le Quassiaterpen combat

PRÈVENTIVEMENT

les attaques des pucerons verts du pêcher.

Spécialité des Dérivés Résiniques et Terpéniques
40, rue des Carmes — DAX (Landes)

En traitement de Printemps et d'Eté

un seul insecticide. le

NICOTERPEN

Dosage garanti : 80 pour cent d'alcools terpéniques sulfonés (marque déposée)
20 pour cent de Nicotine pure 95/98 pour cent

Le plus puissant des insecticides

Nicoterpen est synonyme { d'Efficacité / d'Economie / de Simplicité

Plus de pucerons, de chenilles, de parasites sur vos cultures

Spécialité des Dérivés Résiniques et Terpéniques
40, rue des Carmes — DAX (Landes)

Producteurs directs nouveaux
de
SEIBEL

Produisant économiquement des vins de qualité. — Donnent après gelées une récolte à peu près normale.

Pour tous renseignements, notice et prix-courant s'adresser chez l'Obtenteur :

M. SEIBEL à **Aubenas** (Ardèche) ou à **Montboucher-sur-Jabron** (Drôme)

VIRICUIVRE

32 A ou 32 V

Garanti **32** pour cent de Cuivre Métal sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL

10, Quai de Serin, LYON

Ets RUGGIERI, à Monteux (Vaucluse)

Représentants :

M. PAGÈS, à Roujan (Hérault)

M. MIQUEL, à Capendu (Aude)

GRANDES PÉPINIÈRES
DE L'AUDE

Boutures, Racinés, Greffés

- Producteurs-Directs -

CHARLES AUTHIER

PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR

ILE-CARCASSONNE (AUDE) TÉLÉPH. 4-48

Détruisez
COCHYLIS, EUDÉMIS

AVEC

FLUOSIL

Poudre impalpable
pénétrant partout
Emploi autorisé
jusqu'aux vendanges

La LITTORALE
BÉZIERS

56e Année. — N° 29 16 Juillet 1939

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

Chronique. — **P. Degrully.** — Le prix du blé de la récolte en 1939. — **J. Branas.** — Les vers de la grappe..... 33
H. Astruc. — Instructions pratiques succinctes pour la vinification méridionale. 35
Marcel Biron. — Vignobles et vins de Turquie..... 41
H. Roy. — Une race bovine dauphinoise. La race de Villard de Lans..... 42
Raymond Fournier. — En Provence..... 46
Questions diverses. — Le raisin de serre en Belgique..... 47
Partie officielle. — Nouvelles obligations pour les propriétaires d'immeubles..... 48
Informations et Communications de Sociétés agricoles. — Comice agricole et viticole du Beaujolais..... 49
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Le prix du blé de la récolte en 1939

L'institution diabolique qui préside aux destinées du marché du blé, va avoir une fois de plus à « *se pencher* » sur le question délicate de la fixation du prix du blé issu de la campagne en cours et à « *prendre ses responsabilités* », et ce, nous l'espérons, tout au moins dans une atmosphère de haute « *compréhension* ».

En exécution des prescriptions de la loi du 15 août 1936 et des textes subséquents codifiés par le décret du 23 novembre 1937 :

« Dans la dernière quinzaine d'août, le conseil central de l'Office examinera les propositions des comités départementaux et fixera le prix du blé tendre (Loi du 15 août 1936, art. 9) et du blé dur (Décret du 16 juillet 1937, art. 6), à la production, compte tenu de l'importance de la récolte, par application du prix moyen des récoltes 1911, 1912, 1913, tel qu'il résulte de la cote officiele du marché de Paris, d'un coefficient qui ne pourra, en aucun cas, être inférieur au coefficient de majoration moyen, par rapport à 1914, de l'indice pondéré du prix de la vie, des salaires, des produits ou objets d'utilisation courante dans les exploitations rurales et de l'ensemble des charges pesant sur la production ».

Sans vouloir préjuger en aucune manière des chiffres qui seront arrêtés le mois prochain, voici comment s'établit, en juin, le calcul légal du *Prix de base du blé :*

INDICES

Du prix de la vie	7.18
Des salaires	10.99
Des produits ou objets d'utilisation courante dans les exploitations agricoles	6.58
Autres charges pesant sur la production	8.19

COEFFICIENT MOYEN

Moyenne « pondérée » des 4 indices selon la pondération adoptée par le Conseil Central :

Coefficient : 8.41

Prix de base légal :

27 fr. 717 × 8.41 = 233 fr.

Le tableau ci-dessous des valeurs de la récolte permet d'apprécier exactement la portée du prix résultant du calcul légal pour 1939.

Moyennes	Production	Valeur récolte en milliards Fr. or	Fr. actuel
1911/12/13	88.6	2.449	30.612
1927/1935	81.82	2.119	26.494
1936/1939	79	1.457	18.222

La production moyenne pour les douze années 1927 à 1938 s'élève à 81 millions de quintaux. Appliqué à cette moyenne, le prix de 233 fr. représenterait en milliards de fr. actuel 18.873.

Le prix du blé en valeur or est donc inférieur à celui des anciens antérieurs à la guerre.

Mais que sera la récolte 1939 ?

L'enquête sur la situation des cultures au 1er mai fournie par le *Journal Officiel* du 25 mai 1939, donne le coeficient 63 contre 70 en 1938.

La récolte 1939 sera donc vraisemblablement inférieure à celle de 1938.

P. DEGRULLY.

Les vers de la grappe

Le vol des papillons de 2me génération de l'*Eudémis* a commencé fin juin. Le maximum du vol se produira ou se sera déjà produit au moment où ces lignes seront lues. Le moment est donc favorable à l'application des traitements ; deux traitements effectués à huit jours

d'intervalle avec des bouillies ou des poudres insecticides sont indispensables ; ils doivent nécessairement atteindre les grappes.

La *Cochylis* coexiste avec l'Eudémis dans la basse vallée du Rhône (Camargue, plaine de Beaucaire). Elle y est beaucoup plus abondante. Le vol des papillons de 2e génération est en cours et son maximum paraît correspondre à celui du vol de l'Eudémis, mais on ne peut l'affirmer au moment où ces lignes sont écrites. La cochylis paraît exister aussi dans la région de Sommières (Gard).

Bien entendu, ces indications gardent un caractère local et ne sont applicables qu'au vignoble méditerranéen dans lequel la 2me génération des vers de la grappe semble devoir prendre une certaine importance.

Jean Branas.

INSTRUCTIONS PRATIQUES SUCCINCTES
POUR LA VINIFICATION MÉRIDIONALE

Propreté et préparation du matériel

Pour faire du bon vin, la plus rigoureuse propreté est de rigueur depuis la vigne jusqu'à la bouteille, car les goûts et odeurs des vins sont en réalité *incurables*. Il faut donc rincer tous les vases et ustensiles vinaires (1) *dès qu'on cesse de s'en servir*, nettoyer et bien entretenir les locaux vinaires, enfin préparer convenablement la futaille avant d'y entonner de la vendange ou du vin.

On doit nettoyer à l'eau, avec la brosse ou la chaîne, puis rincer à l'eau sulfitée (50 grammes bisulfite par hectolitre), égoutter et n'enfermer que sec tout ce qui peut être traité ainsi. Eliminer soigneusement en particulier les crasses des alentours de bondes et de trappes, les croûtes de soufre fondu, les cendres de mèches, les lies sèches, les moisissures et le bois pourri ; nettoyer leur place à l'eau sulfitée (1 pour 100). Pour les canalisations et instruments métalliques : nettoyer à l'eau de cristaux de soude à 5 pour 100 (en brossant si possible), rincer immédiatement à l'eau, égoutter et sécher rapidement.

Les foudres et fûts sains doivent être conservés secs, fréquemment soufrés (tous les trois mois) et *fermés*. Le ciment, bien sec, peut être mêché et tenu fermé comme le bois, mais à plus faibles doses de soufre brûlé. En milieux humides, il est préférable de bien sécher et laisser tous orifices ouverts, le courant d'air seul pouvant empêcher les moisissures.

Au besoin, il faut employer pour nettoyer :

(1) Ne pas oublier que *tous* les métaux sont plus ou moins attaqués par le vin à la longue, en donnant des sels plus ou moins solubles et plus ou moins toxiques, par conséquent, il faudrait de préférence les protéger de l'attaque du vin par l'interposition d'un vernis sans goût ni odeur.

1° Les vases *piqués* : de l'eau alcaline (10 pour 100 de cristaux), puis acide (5 pour 100 d'acide sulfurique) ;

2° Les vases *moisis* : de l'eau permanganatée (1 pour 100), puis sulfitée (5 pour 100), — après avoir passé, au besoin, la flamme d'une lampe à souder ou de l'alcool enflammé sur le bois, le vase étant largement ouvert à l'air pendant cette opération ;

3° Les *bois neufs* (dégommage) : de l'eau salée (1 pour 100) bouillante ou de la vapeur d'eau (étuvage), ou un lait de chaux vive, éteinte dans le vase même (incomplètement fermé).

4° *Les récipients neufs* (affranchissement), de l'acide tartrique à 25 pour 100 en deux ou trois badigeonnages successifs — ou des fluates

Naturellement on aura *préalablement* nettoyé à l'eau, avec la brosse ou la chaîne, — et on rincera toujours à l'eau *après* le traitement, puis immédiatement avant de s'en servir.

Les murs et plafonds peuvent être blanchis à la chaux (10 pour 100), contenant un peu d'alun (2 pour 100) — ou au bisulfite de chaux (solution saturée) — ou passés au sulfate de cuivre pur (5 pour 100) s'il y a des moisissures, avec un pulvérisateur.

Le sol doit être maintenu propre et sec ; l'arroser au besoin de bisulfite de chaux ou de sulfate de cuivre étendu (1 pour 100).

Éliminer des celliers tout ce qui a une odeur et éviter le contact direct des raisins ou du vin avec le bois blanc (résineux) et les métaux non étamés autres que le cuivre.

A la vigne, éviter de cueillir aussi des feuilles, du sec, du moisi vert ou noir et surtout d'apporter de la terre dans les vendanges — très nuisible — ; à cet effet, éviter d'empiler les comportes sans les séparer par des planches propres.

Cueillette et préparation du raisin

Pour obtenir degré et qualité, il faut cueillir plutôt mûr que vert, quitte à ajouter de l'acide tartrique s'il y a lieu. A cet effet, il faut suivre un peu à l'avance le degré (au pèse-moût), et, si on peut, l'acidité des raisins à vendanger, de façon à savoir réellement ce qu'on fait, car il arrive un moment où les chiffres d'une même vigne restent à peu près stationnaires et indiquent ainsi assez nettement la maturité vraie de ses raisins. En la devançant on perd en degré et qualité, mais on gagne en fruité ; en la prolongeant trop on peut perdre de la quantité. En général on cueille presque toujours trop tôt.

Les raisins doivent toujours être écrasés parfaitement avant d'être abandonnés à la fermentation, le foulage n'ayant que des avantages et le moût ayant besoin d'une forte aération de début, qu'il ne faut pas oublier, même quand on foule. L'égrappage *total* d'une vendange normale peut avoir des inconvénients dans le Midi ; mais si ceux-ci peuvent être évités, il présente des avantages (vins fins seulement). L'égrappage partiel est parfois nécessité par l'état de la vendange (perte ou réduction des grains, dessiccation des rafles, etc...). Le remplissage d'un même récipient doit être aussi rapide que possible sous nos climats. Il ne doit jamais être complet (vide d'un cinquième environ).

Corrections et améliorations des moûts

Elles ne doivent porter que sur :

1° *L'acidité.* — Un bon et beau vin ne peut provenir que d'un moût suffisamment acide, c'est-à-dire, ayant ***au moins*** (en plaine) :

8 grammes d'acidité tartrique par litre de moût pour les aramons, carignans et autres cépages pour vins courants ;

10 à 11 grammes d'acidité tartrique par litre de moût pour les hybrides Bouschets ;

12 grammes au moins d'acidité tartrique par litre de moût pour les jacquez et producteurs directs.

Plutôt plus que moins en coteaux.

Au-dessous de ces minima, il faut ajouter de l'acide tartrique à la vendange en quantité suffisante pour voisiner avec ces chiffres, mais sans dépasser notamment — (dans les vendanges normales courantes autres que celles de jacquez et analogues) — 150 grammes environ d'acide par hectolitre de vin probable. Si on sulfite on peut même réduire un peu les doses d'acide tartrique. Mais en général on lésine trop dans le Midi sur l'acide tartrique, d'où il peut résulter désormais une forte dépréciation de tous les vins qui n'atteignent pas 9° d'alcool (nouveaux règlements).

L'addition d'acide tartrique au vin *fait* est interdite.

2° *La sulfitation.* — L'acide sulfureux (ou ses composés) sélectionne et favorise à la cuve les bons ferments, y combat ou annule l'action des mauvais. Il est toujours profitable à la conservation du vin, *même quand la santé du raisin ne le rendrait pas indispensable. A fortiori* est-il indiqué dans tous les cas de vendanges anormales. Son effet est celui du plâtre à hautes doses sans les inconvénients du plâtrage ; mais il peut retarder un peu le départ des fermentations.

Employer de 7 à 15 grammes d'acide sulfureux par hectolitre de vin probable (incorporés au moût *le plus tôt possible* en une seule fois ; graduer les doses selon la température (qui diminue son effet), la santé de la vendange (moins dans les raisins sains) et la masse considérée (en augmentant la dose quand la masse augmente).

Homogénéiser le moût sulfité, après remplissage des vases vinaires, par un remontage sans aération.

Le bisulfite de potasse cristallisé contient la moitié de son poids d'acide sulfureux ; le soufre en brûlant en donne le double de son propre poids.

Les solutions sulfureuses concentrées (phosphatées) sont autorisées à cause des commodités d'emploi qu'elles présentent.

3° *Le levurage* est utilisé en général et jamais nuisible ; il agit toujours dans les mêmes sens que la *sulfitation ;* et rend beaucoup de services aux moûts de raisins avariés, anormaux ou trop froids. Doit se faire le plus tôt possible, avec des levures jeunes et actives (pieds de cuve si l'on peut), entraînées déjà à l'acide sulfureux si on sulfite en même temps, en remontant ensuite sur le marc le moût levuré pour l'homogénéiser. Le levain peut provenir d'un cueillette préalable de raisins sains (petite cuvée très soignée à part) ou d'un moût stérilisé ayant reçu 1 à 2 pour 100 de son poids de levures liquides *ordinaires* du commerce ; on l'emploiera aux doses de 1 à 3 pour 100 en volume, selon le cas. Mais le passage par le levain n'est pas indispensable.

4° *L'alimentation* des ferments par un peu de phosphate d'ammoniaque (10 à 20 grammes par hectolitre de vin probable). — Non indispensable pour le raisin sain, mais souvent utile si on levure, et surtout si on sulfite en même temps, ou s'il fait froid, pour combattre les retards. Peut réveiller les levures paresseuses d'une fermentation languissante par manque d'air, excès ou défaut de température (vins restés sucrés), d'alcool, etc...

5° Et quelques autres pratiques plus discutables et moins utiles, dont :

Le *plâtrage* (maximum légal : environ 75 grammes de plâtre par comporte de 65 kilos de raisins).

Et le *phosphatage* par le phosphate bicalcique ou bibasique de chaux 150 à 350 grammes par hectolitre de vin probable).

Fermentations et cuvage-décuvage

La meilleure fermentation en rouge s'obtiendra dans un vase incomplètement fermé (cuve couverte ou foudre), où la piqûre du chapeau de marc sera à peu près impossible parce que l'air y sera remplacé par du gaz carbonique maintenu au-dessus de ce chapeau pendant tout le cuvage. L'idéal serait qu'on y oblige ce chapeau à baigner entièrement dans le liquide : mais en grande pratique on y a dès longtemps renoncé, les dispositifs d'immersion étant compliqués ou gênants pour la rapidité du travail. On a préféré alors arroser *souvent* ce chapeau avec le moût du bas des mêmes cuvées, ce qui égalise la température, la fermentation, et lessive assez bien le marc si ce *remontage* est assez fréquent et si on éparpille bien le liquide remonté au-dessus de ce chapeau. Malheureusement ces remontages sont rares ou mal faits et l'on a trouvé mieux.

Depuis les fermentations doivent être surveillées avec le thermomètre (qui doit monter) et le pèse-moût (qui doit descendre). Mais l'élévation anormale de la température (au-dessus de 37°5) peut être très nuisible à la qualité du vin et arrêter même la fermentation (ce qu'indiquera le pèse-moût). En pareil cas, il faut réfrigérer — ou décuver hâtivement, faire refroidir le liquide et le marc à part en les aérant, puis les réunir à nouveau et ajouter 15 grammes par hectolitre de phosphate d'ammoniaque — ou bien encore envoyer le moût refroidi sur le marc fraîchement décuvé d'une autre cuvée, le couper de moût frais en fermentation, de lie fraîche, de levures etc..., jusqu'à ce que l'ébullition reprenne et s'achève normalement. On préviendra l'accident en opérant par petites masses de préférence (cuvées de 250 hectolitres maximum), dans un cellier frais et bien ventilé (courant d'air, arrosages, etc...), ouvert la nuit, protégé du soleil, etc..., — et en passant le moût dans un réfrigérant, s'il y a lieu, pendant ses remontages à *l'abri de l'air*. Toutes les caves du Midi devraient utiliser un réfrigérant pouvant au besoin servir de réchauffeur dans les années froides.

Les fermentations doivent être aérées au début et à la fin (décuvage) surtout ; cependant les cuvées sulfitées se trouvent généralement bien d'être légèrement aérées en années normales à *chaque* remontage du moût. S'il y a un déficit ou excès de température, éviter d'aérer *au cours* de la cuvaison.

Les cuvages courts donnent des vins plus fins, plus faciles à clarifier, mais moins bien constitués et moins colorés — vins gris, rosés, d'une nuit, etc... Les cuvages longs donnent des vins plus rudes, moins délicats,

mais mieux constitués et colorés. Il faudrait en moyenne 4 jours pour faire des vins rouges devant titrer 10° d'alcool, avec des variations en plus ou en moins selon la température et la qualité à obtenir ; cette durée se prolongera d'autant plus que le degré alcoolique sera plus élevé et l'égrappage plus complet. En cuves ouvertes à chapeau flottant (conditions les plus défavorables), il faut toujours cuver le moins longtemps possible, mais les vins manquent alors de corps.

Découver quand la fermentation devient peu sensible, en aérant pour fouetter la fermentation lente ultérieure, dans des vases bien propres non *méchés,* qu'on laisse quelques semaines incomplètement fermés.

Ne jamais laisser descendre les ouvriers sur le marc sans avoir vérifié que l'acide carbonique est bien *entièrement* éliminé du vase vinaire (en y descendant une bougie, qui doit y rester *allumée*). Au besoin employer la pompe pour l'épuiser ou un ventilateur pour le chasser.

Décapiter le chapeau des parties piquées, s'il y en a, et presser de préférence le marc sous de *faibles* épaisseurs, lentement et longuement, ce qui est préférable à la multiplication des relaillages ou à l'exagération des pressions et des épaisseurs pour aller plus vite. Le vin de presse doit être clarifié *à part,* jusqu'à limpidité *absolue,* avant d'être mêlé aux vins de goutte (essentiel pour la rapide clarification et la bonne conservation de ces derniers).

Traitements et conservation du vin

Le vin ayant été reconnu fixe à l'air par un essai préalable (1) et sa fermentation lente étant terminée, on le sépare de ses lies par un soutirage le plus tôt possible (2 à 3 semaines après le décuvage) ; opérer au contact de l'air — surtout si on a sulfité — et entonner dans un foudre méché (2 à 3 gr. soufre brûlé par hectolitre de capacité), en faisant tomber le liquide en pluie dans l'atmosphère sulfureuse. Répéter ce soutirage après les premiers froids (vers Noël) et avant les premières chaleurs (fin mars). Le froid est très profitable au dépouillement et à la maturation des vins jeunes du Midi. Il faut l'accueillir dans les cuves sans laisser descendre la température des vins au-dessous de 0°.

Ouiller très fréquemment et surveiller le vin par en haut (piqûre) et *par en bas* (tourne) pendant l'été.

Les retards de clarification seront combattus par le collage après méchage, ou le filtrage, ou la centrifugation — et l'évolution des maladies par nos consultations si on surveille convenablement la conservation du vin fait.

L'utilisation des sous-produits (marcs, lies, tartres) doit payer et au delà les frais de vinification dans une exploitation bien conduite.

Vinification en blanc et rosé

Elle doit se faire en vases vinaires non teintés ou dérougis. On peut dérougir le bois en combinant les procédés indiqués plus haut pour le nettoyage des capacités piquées et moisies, en portant la dose de permanganate à 1 pour 100.

On sépare par foulage, égouttage, et pressurage plus ou moins complet,

(1) En cas de casse noire les viticulteurs ont la faculté d'ajouter de l'acide citrique jusqu'au maximum de 50 gr. par hectolitre ; c'est la seule correction actuellement autorisée sur le vin fait.

le moût du marc aussitôt que possible dès après la cueillette, en évitant les excès de pressurage (moûts anormaux ou limonés). On sulfite hâtivement et plus ou moins intensivement (autour de 10 gr. acide sulfureux par hectolitre) selon la longueur du débourbage qu'on désire, puis on soutire la partie devenue limpide par le repos, en l'aérant (1). On ajoute alors le phosphate d'ammoniaque (15 gr. par hecto), les levures (2) et le noir s'il y a lieu (3), puis on abandonne à la fermentation ; activer celle-ci sur sa fin par des soutirages avec aération. Traiter ensuite comme le vin rouge, mais en tenant compte que la clarification est toujours plus longue, plus délicate, et qu'il faut généralement coller pour l'obtenir définitive.

Un vin blanc ne peut être collé qu'après tannisage seulement (10 gr. tanin par hectolitre) ; la meilleure colle pour vin blanc est le sang frais (dose moyenne : 1 litre par 10 hectolitres de vin), mais la colle de poisson en poudre n'est pas contre-indiquée.

Les vins blancs du Midi craignent de bonne heure l'oxydation exagérée qui les madériserait ; il faut donc les priver d'air dès l'hiver passé.

Les lies de débourbage, fermentées à part, donnent un vin grossier utilisable sur place et un résidu destiné au fumier.

Cas particuliers des moûts devenus anormaux par :

1° *Excès de sucre :* Bien aérer le moût, puis le sulfiter plus fortement avec addition de 10 gr. de phosphate d'ammoniaque par hectolitre, surveiller de près le thermomètre et réfrigérer à plusieurs reprises durant la fermentation, découver en aérant bien à partir de 2° Baumé. N'aérer et ne phosphater à nouveau en cours de travail que s'il y a ralentissement net ou arrêt (avoir pèse-moût) malgré les réfrigérations. En cas d'insuccès (voir plus haut) levurer avec une levure alcoogène, en aérant et phosphatant à nouveau, et maintenir entre 25 et 30° de température.

2° *Grêle-Oïdium :* Egrapper partiellement ou complètement et réduire le cuvage au minimum possible — ou même faire en blanc. Si on peut : presser les raisins à fond et envoyer cuver le moût sulfité (après levurage s'il y avait blessure des grains) sur du marc de vendange saine qu'on vient de découver (non encore pressé). Conserver les presses à part et clarifier *hâtivement* les vins.

3° *Mildiou :* Comme ci-dessus en cas d'attaque précoce (beaucoup de sec). En cas d'attaque tardive (rot juteux) : sulfiter, ajouter 10 gr. phosphate d'ammoniaque par hectolitre, aérer, etc... (au besoin levurer et taniser à 20 gr. par hectolitre), de façon à obtenir rapidement une fermentation *bien complète* et bien saine. Clarifier hâtivement les vins et surveiller leur conservation (casse, tourne) ; ne pas la prolonger inutilement, sauf après pasteurisation.

---

(1) Le débourbage n'est pas indispensable, mais assure plus de finesse, de moelleux et de brillant au vin blanc : il complète aussi l'action sélective du sulfitage sur les ferments — si on ne levure pas ensuite, ce qui est imprudent.

(2) Les levures sont d'autant plus indiquées et efficaces en vinification blanche qu'on a débourbé plus longtemps : elles ne sont cependant pas indispensables dans un moût normal, peu débourbé.

(3) La législation actuelle permet en effet de *détacher* les liquides peu rosés, pendant ou après leur fermentation, avec du noir animal pur à la dose maxima de 500 gr. par hectolitre.

4° *Cochylis :* Cueillir hâtivement (avant sortie du ver si possible), faire en blanc après débourbage complet et levurage avec addition de 20 gr. par hectolitre phosphate d'ammoniaque. Pour vinifier en rouge (moins bon) : sulfiter plus fortement et cuver le moins possible (en aérant durant le cuvage) ; l'égrappage, le levurage et 10 gr. par hectolitre de phosphate d'ammoniaque peuvent perfectionner utilement cette vinification sans lui être indispensables.

5° *Moisissures grises :* Vinifier en blanc en débourbant fortement à l'acide sulfureux, puis levurer copieusement et ajouter 20 gr. par hectolitre de phosphate d'ammoniaque. Au besoin (si peu de grains pourris) on peut vinifier en rouge comme pour les raisins cochylisés ; le levurage et le phosphatage seront encore plus utiles ici.

Taniser et clarifier rapidement ces vins, les surveiller de près et ne pas les aérer sans examen préalable (casse jaune encore possible).

6° *Limon calcaire :* Vinifier en blanc après forte sulfitation, addition convenable d'acide tartrique (indications de l'acidimètre *indispensables* ici) et débourbage *prolongé* ; aérer *fortement* ensuite, ajouter 20 à 30 gr. phosphate d'ammoniaque par hectolitre et levurer copieusement.

La vinification rouge de ces raisins serait très délicate à réussir.

H. Astruc,

Directeur honoraire de la Station œnologique de Nimes.

VIGNOBLES ET VINS DE TURQUIE

Le magnifique élan de redressement économique de la République Turque s'étend, également, à la viticulture et à l'œnologie.

La reconstitution du vignoble de *Thrace* s'effectue avec méthode et la culture des meilleurs cépages européens, permet, dès à présent, d'obtenir des vins présentant des caractères particuliers intéressants. La Turquie tend à ne plus être, uniquement, un pays fournisseur de vins de coupages ou servant de matières premières aux vins étrangers ; elle est susceptible, dès à présent, de présenter des types de vins complets.

La Fabrique de Tekirdag fournit régulièrement, plusieurs millions de litres de vins obtenus à l'aide d'un outillage mécanique et d'une technique scientifique des plus modernes. Ces vins jouissent d'une grande faveur auprès des pays nordiques. Ils sont les suivants :

D'excellents vins rouges aux éléments constitutifs bien équilibrés à goût de violette caractéristique, dû surtout aux cépages Papas-carassé et Adakarasi, à vieillissement naturel distingué et assez rapide, donnant de bonnes bouteilles pouvant être comparées à des vins de crus.

Des vins blancs demi-secs et secs (cépage yapincak) convenablement obtenus ces vins de table sont fins, meilleurs en demi-secs qu'en secs. Ces derniers, au bout de deux années, deviennent plus agréables par leur bouquet et plus légers. Ils madérisent ensuite assez rapidement.

Enfin, un vin sec, alcoolique, d'un caractère particulier au cépage Karasakiz, recherché depuis longtemps par les distillateurs européens fabriquant des imitations de « Cognac ».

Les îles turques de la mer de Marmara et de la mer Egée (Bozcaadá) fournissent des vins généreux, rouges (cépage Kuntra) et blancs, qui pourraient facilement être classés comme « Vins doux naturels ».

L'Anatolie offre à l'œnologie de véritables richesses viticoles. L'administration des Monopoles tente, d'abord, l'utilisation des produits des grandes étendues vignobles des environs d'Izmir (raisins Sultanine) qui, jusqu'à ce jour, étaient uniquement exportés et appréciés dans le monde entier comme « raisins secs sans pépins ». La mise au point d'une formule de vins blancs demi-sec et sec est à l'étude. Les vins obtenus jusqu'à ce jour ont les caractéristiques des vins des pays chauds, mais, en particulier, une belle couleur jaune-verdâtre qui plait aux consommateurs européens. Le climat à température élevée de cette belle région viticole a incité l'Administration des Monopoles à édifier une grande cave modèle d'un genre tout à fait nouveau. La technique de fabrication permettra de conserver aux vins toutes les qualités du raisin traité.

Les vins rouges généreux de cépages réputés peuvent également être obtenus dans cette région.

Les Monopoles d'État recueillent aussi dans cette contrée le moût très sucré et aromatique des « *Muscats de Smyrne* » et en préparent des mistelles, très connues et appréciées en Turquie comme à l'étranger. Un excellent vin de liqueur peut être obtenu avec ce raisin « Muscat » dont le goût est fin et distingué.

La vigne est aussi cultivée sur de nombreux points du territoire. Il est vrai que les raisins sont surtout consommés frais ou séchés, mais leur vinification est de plus en plus fréquente et toute une gamme de vins, plus ou moins différents selon l'altitude et la latitude sont mis en vente par les négociants.

L'exemple donné par les Services Techniques de l'Administration des Monopoles d'État, aux viticulteurs et aux négociants en vins est complété par des conseils, des stages de perfectionnement, et des conférences qui permettent d'accroître d'une façon sensible en quantité et en qualité, la production vinicole de la Turquie qui reprend ainsi, rapidement, la place qu'elle occupait parmi les pays vinicoles.

Marcel Biron,
Conseiller technique œnologue
du Gouvernement Turc.

UNE RACE BOVINE DAUPHINOISE

La race de Villard de Lans

En Dauphiné, nous avons une excellente race bovine autochtone, remarquablement adaptée et susceptible de donner à la fois du lait, du travail et de la viande : c'est la race du *Villard de Lans*.

Comme le nom l'indique, elle est exploitée dans les massifs du Villard de Lans, mais aussi dans le Vercors (Drôme) et dans tous les massifs de la Chartreuse.

Elle est utilisée dans les vallées comme croisement afin d'augmenter le format et la fécondité des vaches de la Tarentaise, enfin certaines

"LA VOIX DU MONDE"

DUCRETET

L'accord parfait de l'Art et de la Technique en T.S.F.

—

G. GRUDEL, Agent exclusif
4, Place Jean-Jaurès — MONTPELLIER
Téléphone : 32-83

OISONS Toulouse Lapins géants. Canetons. Poulettes. Elev. Château BARTHAS, St-Georges (Gers)

En juin et juillet semez encore du **"SOJA"** pour obtenir en septembre et octobre ou un fourrage vert précieux ou un engrais vert améliorateur puissant des sols pauvres en humus.

Pour l'hiver, sachez que les Tourteaux de soja et le soja en grains concassés sont des aliments azotés et caloriﬁques exceptionnels, lesquels constituent une alimentation de choix pour une grosse production de chair, de lait et d'œufs.

Sur demande, le **Syndicat National des Producteurs de Soja,** 35, rue Ledru-Rollin, **Châteauroux** (Indre), vous fera parvenir gratuitement son dépliant illustré de propagande. Ecrivez.

PORCS 2 à 3 m, 100 fr. pièce cas. ass. mort. 6 mois franco toutes gares 35 45 kilos, 300-400 francs.
Cat. LACROIX, 26, r. Raspail - CHATEAUROUX.

POUR BIEN VINIFIER

ET AMÉLIORER QUALITÉ, DEGRÉ, BOUQUET,
ASSURER LA CONSERVATION DE VOS VINS

EMPLOYEZ LES

LEVURES SÉLECTIONNÉES

des Laboratoires G.-CÉSAR BOSS - BESANÇON (Doubs)

Notice explicative gratuite. — Dépositaires sont demandés

POUR QUE LA FRANCE SOIT FORTE

SOUSCRIVEZ

AUX BONS D'ARMEMENT

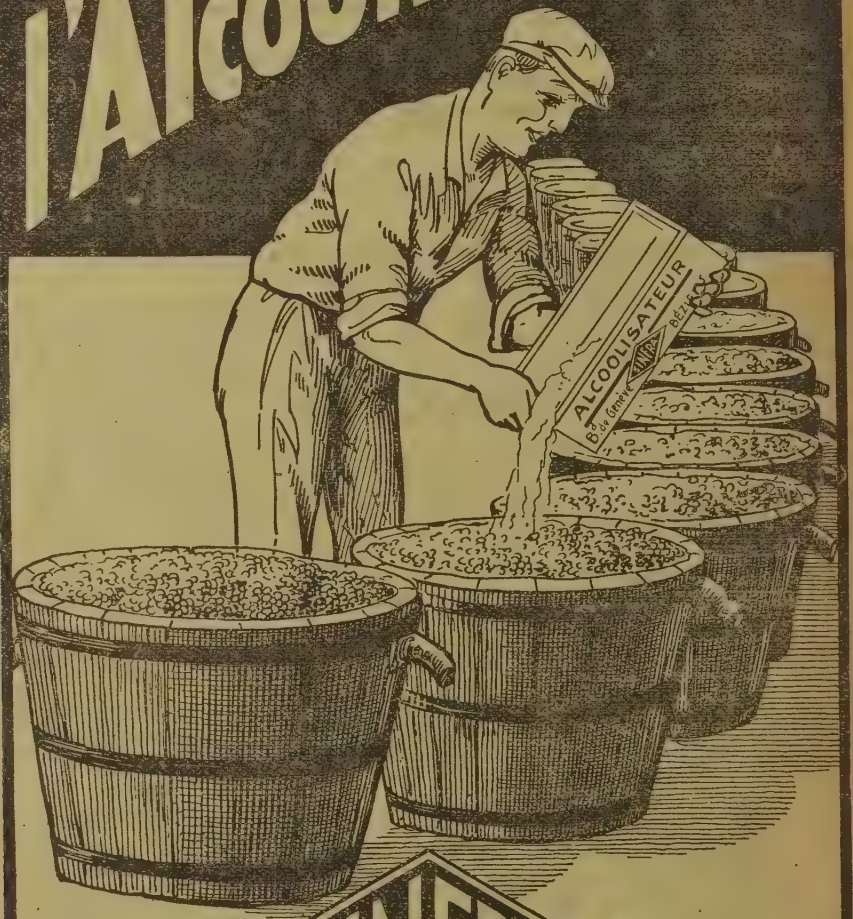
Intérêts 3 1/2 o/o — Coupures de 500, 1.000. 10.000, 100.000, 1 million de francs
Exempts de toute taxe spéciale frappant les valeurs mobilières et de l'impôt général sur le revenu

AUGMENTATION LÉGALE DU

Degré Alcoolique

par

l'Alcoolisateur



SINFRA

Bd de Genève Béziers

MINORGA

SOC. AN. POUR LA VENTE DES PRODUITS CHIMIQUES, MINERAUX & ORGANIQUES
CAPITAL 500 000 FRANCS
SIÈGE SOCIAL : PARIS
23 bis, RUE DE BALZAC (8me)
TÉL. : CARNOT 54-72 (13 LIGNES)
INTER-CARNOT 95 & 96
TEL. : MINORGANIK T-T. PARIS
CHÈQ. POSTAUX : PARIS 1566-59

« Dormez la fenêtre ouverte malgré les moustiques »

Spires Anti-Moustiques MINORGA

« Tout ce que les moustiques rendaient odieux devient agréable grâce aux spires anti-moustiques Minorga ».

Viticulteurs ! Fabricants de Bouillies !

Pour vos approvisionnements exigez toujours le

SULFATE DE CUIVRE

98/100 % de pureté

Correspondant à 25 % de cuivre-métal

LA PREMIÈRE MARQUE ANGLAISE

Cristaux - Menus - Neige

Sté Aᵐᵉ MACKECHNIE
23, Rue de la Ville-l'Evêque
PARIS 8ᵐᵉ
Téléphone . Anjou 31-18
Télégrammes : "Mackechnieam Paris"
AGENTS PARTOUT

Représentant exclusif pour le Midi
H. PUGI
5, Allées Paul Riquet
BÉZIERS (Hérault)
Téléphone : Béziers 15-15, 16-11, 16-12

SUPERPHOSPHATE DE CHAUX

ENGRAIS DE BASE

POUR FUMURES ÉQUILIBRÉES

familles plus particulièrement laitières sont exploitées aux environs de Grenoble pour la production du lait.

Voici pour nos lecteurs une étude complète de cette race :

1° *Le pays.* — Il est constitué par deux hautes vallées de 1.000 à 1.100 mètres d'altitude, ceinturées de puissantes bordures calcaires, remblayées de quelques dépôts molassiques, glaciaires, d'éboulis et d'alluvions avec intercalations marneuses imperméables qui rendent les dépressions humides. Dans ces dépressions, des drainages subventionnés par l'Etat ont produit des résultats appréciés.

Dans la vallée sont les prairies, sur les versants inférieurs les cultures, peu variées en raison du climat, et sur les versants supérieurs de vastes forêts de résineux qui produisent d'importants revenus.

Climat froid, à hivers longs et neigeux. Hauteur moyenne d'eau, tombée annuellement, 1.065 millimètres.

Race Villard de Lans

2° *La race.* — Taille au-dessus de la moyenne, de 1 m. 32 de hauteur, chez les vaches, 2 mètres de circonférence thoracique et 600 kilogrammes de poids vif ; de 1 m. 35 de hauteur, 2 m. 13 de circonférence thoracique chez les taureaux de 2 à 3 ans qui, à cet âge, n'ont pas atteint encore leur complet développement. Robe uniformément froment, de ton moyen, exempte de poils noirs et de poils blancs ; muqueuses du mufle, de la bouche, de l'anus et de la vulve intégralement roses, sans marbrures ni taches noires.

3° *Origine et histoire.* — Aucun fait historique précis ne permet de fixer son origine, mais sa conformation, ses affinités, ses aptitudes et son habitat font supposer qu'elle dérive d'un type jurassien, également à muqueuses roses.

« En 1832, M. Cros, vétérinaire départemental, signalait un groupe de bovins de forte taille, surtout répandus dans les environs de Grenoble, dont les vaches étaient bonnes laitières. Et comme à cette époque l'amélioration par le croisement était la doctrine dominante, il concluait que

ces animaux pourraient être avantageusement croisés avec les taureaux suisses. »

« M. Rendu, inspecteur général de l'agriculture, a émis, en 1854, l'avis que la race à choisir de préférence, dans les environs de Grenoble, devait être la race même du pays, en ayant soin de n'employer comme reproducteurs que les sujets de choix. »

La race fut admise sous le nom de « Villard de Lans » dans les concours régionaux de Valence et Grenoble, en 1863 et 1864. A cette époque, on la considérait comme dérivée de la race de Mézenc, qui a la même robe, mais non le même type.

En 1864, une Commission spéciale fut chargée, par l'Administration préfectorale, d'étudier : sa valeur réelle, l'importance de sa production, les procédés de perfectionnement nécessaires. »

La description en a été faite sur place, au Villard de Lans même, par M. Tisserand, professeur à l'école vétérinaire de Lyon, adjoint à la Commission qui rédigea un rapport où il est dit :

« Depuis le commencement du siècle, l'Administration n'a pu faire admettre dans le canton que deux reproducteurs étrangers...

« Ce groupe d'animaux est une race, cette race est bonne, elle convient plus que tout autre au pays et à ses besoins....»

De 1864 à 1870, une subvention annuelle de 2.000 francs fut employée à acheter des taureaux Villard de Lans qui, au nombre de 167, furent, durant cette période, répartis dans le département.

Après 1870, cessèrent ces achats, mais le département continua à subventionner des concours annuels au Villard de Lans.

Le 7 février 1875, M. Bevrière créa la Station d'élevage, la dota de statuts à peu près intégralement conservés et annexa à la Société une caisse de secours, la première en date dans le département, afin de grouper plus étroitement les éleveurs en les solidarisant davantage.

Depuis cette date fut appliqué une sélection rigoureuse et constante dans le sens entrevu par la Commission de 1864, et les efforts des petits éleveurs, trouvés insuffisants en 1875, une fois groupés et dirigés sont arrivés au résultat constaté aujourd'hui.

L'amélioration de la race et les progrès obtenus sont donc dus en grande partie à M. Bevrière, initiative récompensée par le Gouvernement, et progrès constatés par tous ceux qui ont suivi l'œuvre entreprise : MM. Amar et Chion-Ducollet et leurs collaborateurs : MM. Blanc et Laffond ; elle honore aussi les éleveurs qui sont restés fidèles au programme fondateur.

4° *Qualités. Aptitudes. Avenir.* — Cette race est avant tout une race de travail, forte et robuste. Ce sont donc les vaches qui font le travail de la culture et assurent en majeure partie le transport des bois de ses importantes forêts.

Cette aptitude au travail ne pouvait suffire et la race devait encore être « laitière », au moins dans les limites que le permet le travail, car ces deux aptitudes sont complémentaires. Une race spécialement laitière n'aurait pu convenir au pays et spécialement travailleuse elle eut été trop peu laitière pour les besoins de l'élevage et de la consommation. Si les conditions économiques locales et le milieu exigeaient une aptitude mixte, le choix de cette race s'imposait et son amélioration devenait une nécessité. Enfin, la composition des fourrages et l'habitude du pâturage lui ont

acquis des qualités pour la boucherie que la Commission de 1864 reconnaissait déjà. Il ne faut pas à la petite culture une race spécialisée et à cet égard la race de Villard de Lans comble la lacune de notre nomenclature zootechnique, pourtant riche en races célèbres, et les encouragements accordés à son développement sont justifiés.

La division du sol, en effet, est une conséquence de notre régime des successions, et la petite propriété, moins que la grande, peut spécialiser ses moyens et ses produits.

D'ailleurs, au fur et à mesure que se développe la culture fourragère et que les animaux sont plus nombreux, le travail imposé à chacun diminue et l'aptitude laitière augmente. Vers ce résultat convergent les efforts de la Société d'élevage, des éleveurs et des organisateurs des concours.

Les bonnes laitières, sans cesser d'être d'actives travailleuses, produisent 2.500 litres de lait par an — lait crémeux à 5 pour 100 de matière grasse souvent.

En 1924, M. Laffond, directeur de la Station d'élevage de Villard de Lans, a organisé un contrôle laitier qui a mis en relief quelques bonnes laitières, savoir :

Une vache, « Pilonne », à M. Rochas, de Méaudre, a donné 5.066 kilogrammes de lait en 292 jours.

Une vache, « Parise », de M. Mante, de Méaudre, a donné 3.699 kilogrammes de lait en 270 jours, et « Jouille », de M. Coing, 3.625 kilogrammes de lait en 286 jours.

D'autre part, nous avons procédé à des rendements du lait en gruyère et en beurre et avons trouvé que 100 litres de lait donnaient : 8 kgr. 95 de gruyère frais et 1 kgr. 71 de beurre, soit 10.66 pour 100 de rendement, ce qui est considérable. Il est vrai que le lait analysé contenait : 45,18 et 52 grammes de matière grasse en moyenne suivant les étables.

A la boucherie, les taureaux de 25 à 46 mois rendent en moyenne 62 pour 100 de viande nette et les génisses 56 pour 100. Si les propriétaires étaient plus fortunés, il est certain que l'amélioration serait plus rapide, mais ils sont obligés de demander plus au temps qu'au capital.

La race de Villard de Lans est donc, par excellence, la race de la petite culture et l'avenir de l'une est lié à l'avenir de l'autre, car le moteur à lait, plus économique que le moteur à viande, sera longtemps, sans doute le mieux adapté aux modestes ressources de la petite propriété.

5° *Débouchés de la race.* — Les éleveurs de la race du Villard de Lans n'engraissent pas tous leurs produits. Une grande partie de ces derniers est achetée par les cultivateurs de Trièves et de la Plaine qui les utilisent par la suite comme animaux de travail pour les vendre plus tard à la boucherie.

Un certain nombre de jeunes animaux sont achetés à l'âge de huit mois aux foires de septembre par les marchands de la Drôme et de l'Ardèche, et bon nombre de ces bouvillons reviennent l'année suivante dans les Hautes-Alpes et dans la partie montagneuse de la région de Grenoble pour être conservés trois, quatre ou cinq ans.

Les propriétaires des autres régions qui font de l'embouche et qui engraissent des Charollais avec des pulpes, pourraient très économiquement acheter des animaux de la race du Villard de Lans, cette dernière

n'ayant rien à envier aux bonnes races françaises spécialisées dans la boucherie, elle s'étend du reste tout autour du Massif du Vercors et certains éleveurs du sud du Plateau central se proposent de l'adopter.

Utilisation de cette race pour les croisements. — A Gresse, le croisement des animaux appartenant aux races tarine et Villard de Lans est utilisé pour obtenir à la fois du travail et du lait en grande quantité.

Dans les Dombes, la race du Villard de Lans a servi à l'amélioration de la race Fémeline qui possède la même robe et la même conformation. Des essais positifs ont été effectués en 1912 ; malheureusement, ce croisement a été interrompu pendant la guerre.

Conclusions. — En définitive, c'est par l'amélioration des prairies, par une nourriture abondante et riche, par une sélection méthodique et par la conservation des bons producteurs que les éleveurs du Villard de Lans obtiendront davantage de produits des animaux dont ils sont légitimement fiers.

Ils augmenteront ainsi leur profit tout en contribuant à l'accroissement de la prospérité générale.

H. Roy,
Directeur des Services agricoles de l'Isère.

EN PROVENCE

L'été en son début n'est pas très chaud, eu égard à la normale, mais, par contre, il est sec, ce qui est conforme au climat provençal. Les jours sont beaux, avec une insolation assez grande.

Les cultures se présentent assez bien en général, malheureusement, en raison du retard de la production maraîchère, certaines récoltes (tomates) ne se vendront pas bien.

On a terminé la récolte des haricots verts et celle des tomates est moins abondante que l'an dernier, car, en beaucoup d'endroits, les premières fleurs n'ont rien donné.

Les vignes sont en bon état, une floraison bonne, l'absence de mildiou permettent d'augurer une récolte intéressante. Cependant, en nombre d'endroits on a remarqué des attaques de pyrale assez importantes et nous avons été consulté plusieurs fois sur ses dégâts.

Rappelons brièvement, le sujet ayant été souvent traité dans le *Progrès agricole et viticole*, que les chenilles au moyen de fils de soie rassemblent feuilles et grappes en un paquet dont elles se nourrissent tout en s'abritant. Il est absolument inutile de faire un traitement actuellement, la pyrale n'ayant qu'une génération par an. Les jeunes chenilles s'abritent sous les écorces et ne mangent pas jusqu'au printemps prochain.

On devra faire un traitement d'hiver aux arséniates solubles et surveiller l'attaque printanière l'année prochaine pour intervenir si besoin est. Le traitement est en même temps efficace contre l'esca.

Nous avons reçu des échantillons de vignes, atteintes d'anthracnose maculée, provenant de la région de Toulon. Il s'agit sans doute de vignes n'ayant pas reçu de traitements cupriques pour une raison quelconque.

A ce propos, nous prions les personnes qui nous consultent de nous envoyer des échantillons abondants et frais et tous renseignements précis nous permettant de donner des conseils vraiment pratiques ; en particulier : conditions de milieu (nature du sol, climat local) — travaux effectués et fumure apportée, variétés, traitements déjà effectués, apparition et évolution des symptômes, importance de la maladie dans la culture atteinte, etc... Possibilités de traitement (eau ; calcaire ou non).

Enfin, comme il est plus facile et plus sûr de s'expliquer de vive voix, signalons qu'un service de renseignements est à la disposition des intéressés qui peuvent venir à l'Ecole le samedi à 16 heures.

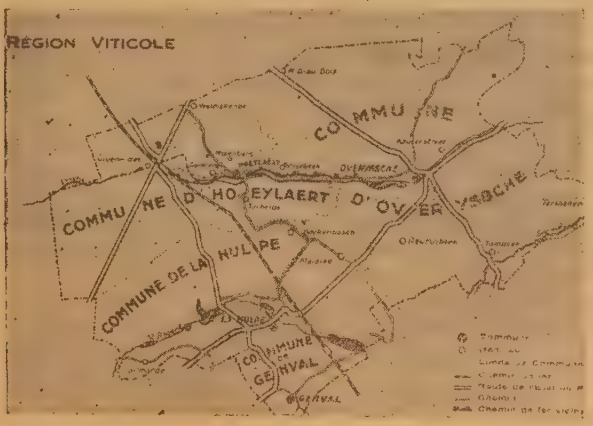
Raymond FOURNIER,
Professeur à l'Ecole d'agriculture d'Hyères.

QUESTIONS DIVERSES

Le raisin de serre en Belgique

Dans le *Progrès agricole* du 2 octobre 1932, nous avons parlé des serres à Raisin que nous venions de visiter aux environs de Bruxelles (14 kms).

D'un article publié en Allemagne par le Directeur de la pépinière de la Hulpe, nous extrayons le plan des trois communes « grappicoles » et les chiffres suivants :



Le pays des raisins de serre en Belgique.

Les trois localités de Hoeylaert, la Hulpe et Overyssche sont probablement les plus « tectivitrées » (toits de vitres) qui soient au monde.

On y compte en effet 26.000 serres qui le plus souvent se touchent. Leur valeur totale dépasse un demi-milliard de francs.

Le chauffage des serres exige 180.000 tonnes de houille et leur fertilisation 60.000 tonnes de fumier et engrais chimiques.

Les exploitants moyens entretiennent une vingtaine de serres avec les membres de leur famille et quelques aides.

Des familles ouvrières dont le mari travaille à l'extérieur arrivent à suivre 5 ou 6 serres.

Au total 6.000 personnes sont occupées.

A Hoeylaert, un propriétaire possède 280 serres sur 9 000. La récolte y est un peu plus précoce qu'à Overyssche où la propriété est plus divisée : 2.000 vignerons et ouvriers abrités sous 8 000 serres dont 140 consacrées au pêcher.

Une serre d'environ 20 mètres sur 7 m. 50 fournit 3 0 à 500 kilos de raisins — noirs le plus souvent.

On s'arrange pour produire avant et après la production européenne à l'air libre.

Dans chaque serre, outre le fumier bien décomposé on donne 20 kilos de sulfate d'ammoniaque, 10 kilos de phosphate bicalcique, plus 20 kilos de sulfate de potasse. On ajoute parfois du nitrate au cours de la végétation.

Les serres à raisins belges.

Les racinés-greffés sont plantés à 1 m 50 ou 2 mètres les uns des autres sur chaque côté de la serre à l'extérieur, et couchés en hiver vers l'intérieur. Les racines vivent donc en partie dans le sol non chauffé. Du reste les tuyaux de poterie chauffent l'air de la serre et non le sol.

Durant les premières années, on cultive dans la serre à raisin des concombres sur échalas et autres légumes.

Les « druifen » (grappes) sont magnifiques et douces au goût bien que peu bouquetées.

Pierre Larue.

PARTIE OFFICIELLE

Nouvelles obligations pour les propriétaires d'immeubles.

Aux termes du décret-loi du 14 juin 1938 (art. 3) et de l'arrêté ministériel du 10 mai 1939 (art. 3) relatifs à la révision exceptionnelle des évaluations foncières, les propriétaires d'immeubles bâtis loués en tout ou en partie

doivent déclarer, avant le 1er septembre 1939, et en se plaçant à la date du 1er août 1939, le nom des locataires de chaque immeuble, le montant du loyer payé par chacun d'eux et la consistance des locaux loués. La déclaration s'étend aux locaux vacants ainsi qu'aux locaux occupés à titre gratuit ou par le déclarant lui-même.

Toute infraction à ces prescription entraînera l'application d'une amende de cent francs, sans décimes, encourue autant de fois qu'il sera relevé d'omissions ou d'inexactitudes dans les renseignements qui ont à être fournis. Par contre, au cas où la déclaration produite ferait apparaître des infractions aux prescriptions relatives à l'enregistrement des baux et des déclarations de locations verbales ces dernières infractions ne comporteraient pas d'amende et ne donneraient lieu qu'au paiement d'un intérêt de retard au taux de 6% en sus des droits exigibles.

La déclaration comportera, pour chaque immeuble, la rédaction de deux formules différentes qui seront, à dater du 1er juillet : pour les immeubles du département de la Seine, transmises à chaque propriétaire, par la voie postale à l'adresse de l'immeuble situé dans les autres départements, mises gratuitement à la disposition des intéressés, à la direction des Contributions directes à Paris, 40, rue du Louvre, et dans les départements à la direction des Contributions directes.

La formule numéro 1 (papier blanc) concerne la déclaration des loyers ; la formule numéro 2 (papier brique) relative à la consistance des immeubleus, a pour objet essentiel l'établissement — à la demande même des organismes qualifiés des propriétaires — d'une documentation sur la situation actuelle de la propriété bâtie en France.

Comme la formule numéro 1, la formule numéro 2 doit être remplie obligatoirement par tous les propriétaires d'immeubles à usage d'habitation loués en tout ou en partie.

Pour les immeubles non loués, c'est-à-dire occupés en totalité par leurs propriétaires, ces derniers qui n'ont pas à remplir de formule numéro 1, sont instamments priés d'établir la formule numéro 2 En raison du grand intérêt que présente l'enquête entreprise, l'administration est persuadée que tous les propriétaires répondront à son appel. Une notice explicative sera mise à la disposition de chaque propriétaire.

Les formules numéros 1 et 2 seront remises ou adressées sous pli affranchi au contrôleur des contributions directes dans la circonscription territoriale duquel se trouve l'immeuble. Toutefois, pour les immeubles situés en dehors du département, les formules pourront être adressées au directeur des Contributions directes en résidence au chef-lieu du département de la situation des biens.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Comice Agricole et Viticole du Beaujolais. — Le Concours aura lieu cette année à Fleurie, le dimanche 20 août, sous la Présidence d'honneur de M. le Préfet du Rhône, de M. le Sous-Préfet, de M. les Sénateurs, Députés, Conseillers généraux et d'arrondissements, Maires Adjoints, Conseillers municipaux et des nombreux membres du Comice.

Il s'annonce très important, 4000 francs en primes et médailles seront distribués.

Les Concours comprendront :

Une exposition de machines agricoles, le matériel vinicole, tonnellerie et articles de cave, les produits agricoles et viticoles.

Les animaux domestiques et de basse-cour.

Grand concours de Vins du Beaujolais et dégustation.

***

Primes spéciales réservées aux habitants du Canton de Fleurie et comprenant :

Concours spécial de l'habitation rurale.

Concours pour la bonne tenue des vignobles, propriétaires et vignerons, exploitations agricoles, grande et petite culture.

Culture fruitière, reboisement, apiculture.

Primes et médailles aux anciens serviteurs, domestiques et vignerons.

Familles agricoles, mutualité agricole.

Enseignement agricole, exposition de travaux scolaires, de couture et d'enseignement ménager.

Les concurrents aux primes spéciales devront adresser leurs demandes avant le 10 août 1939, dernier délai, à M. Vermorel, Président du Comice Agricole et Viticole à Villefranche (Rhône)

Le programme sera envoyé franco à toute personne qui en fera la demande.

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

A l'occasion des Fêtes Taurines qui doivent avoir lieu à Beaucaire du 21 au 31 juillet 1939

La Société Nationale des Chemins de fer Français fera délivrer les 29 et 30 juillet 1939, à destination de Beaucaire ou de Tarascon, des billets spéciaux d'aller et retour, à prix réduits de 50 o/o, au départ des gares ouvertes au Service des voyageurs situées sur les sections de ligne de :

Grand'Combe-la-Pise à Nîmes ; Le Vigan à Nîmes ; Le Grau-du-Roi à Nîmes ; Bessèges à Alès ; Orange à Avignon ; Pont-St-Esprit à Remoulins, via Nîmes ou Pont-d'Avignon.

Ainsi qu'au départ des gares de : Arles, Montpellier, Lunel, Miramas.

Ces billets valables uniformément jusqu'au 31 juillet à midi, ne permettront pas l'emprunt des autobus des services de remplacement de trains. Ils seront utilisables dans tous les trains du service régulier, dans les mêmes conditions que les billets ordinaires.

Renseignez-vous dans les gares.

BULLETIN COMMERCIAL

MIDI

GARD. — **Nimes.** — Vins de plaine, 8° à 9°, 14,75 à 15 fr 25 ; Montagne, 9° à 10°, 15,50 à 17 fr. 25 ; costières, 9°5 à 10°, 16,50 à 18 fr. 00.

Vins de café, incotés ; clairette, 9°5 à 12° 16 à 17 fr. 50.

HÉRAULT. - **Montpellier.** — Vins rouges, 8° à 9°, 15,00 à 15 fr. 75 ; 9° à 10°, 15,75 à 18 fr. 00 ; moyenne 9°. (Commission spéciale de cotation), 15 fr. 75.

Sète. — *Vins de pays* : rouges, 16,00 à 17 fr. 75 ; rosés, 16,00 à 17 fr. 75.

Blancs, 16,50 à 18 fr.

Vins d'Algérie : vins rouges, 20 à 20 fr. 50 ; rosés, 20 à 20 fr. 50.

Blanc, pas d'affaires.

Béziers. — Vins rouges, 8°5 à 9°5, 15 fr. 25 à 16 fr. 75 ; type 9°, moyenne, 16 fr. 00 ; rosés et blancs, insuffisance d'affaires, pas de cote.

Eaux-de-vie, incoté.

Le marché de Béziers a été calme. Les affaires ont été peu actives cette semaine et les cours s'en ressentent.

Nous pouvons signaler les affaires suivantes :

Près Béziers, 1 400 hl., 9°, 142 fr. l'hl. (t. t.) ; près Puisserguier, 600 hl., 9°, 142 fr. l'hl. ; près Capestang, 2.800 hl., 8 5, 132 fr. l'hl. (t. t.) ; près Cers, 520 hl., 9°2, 152 fr. l'hl. ; près Villeneuve, 120 hl., 8°8, 141 fr. l'hl. ; près Lieuran, 230 hl., 8°6, 131 fr. l'hl. ; près Boujan, 230 hl., 9°5, 155 fr. l'hl.

Olonzac. — Récolte 1938 : 8°5 à 10°, 15,00 à 18 fr. 00 avec appellation d'origine Minervois.

Saint-Chinian. — Vin rouge, insuffisance d'affaire, pas de cote.

AUDE. — **Carcassonne.** — Insuffisance d'affaires, pas de cote.

Narbonne. — Vins du Narbonnais, 8° à 8°5, 15 à 15 fr. 25 ; 8°5 à 9°5, 15,25 à 17 fr. ; 9°5 à 10°5, 17 à 18 fr. 00.

Affaires très calmes.

Lézignan. — Minervois et Corbières, 8°5 à 10°5, 15 à 18 fr. le degré.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan.** — Les prix actuellement pratiqués sont les suivants :

8°, 120 fr. ; 8°5, 130 à 132 fr. ; 9°, 140 à 144 fr. ; 9°5, 160 fr. environ ; 10°, 180 fr. environ.

LOIRET. — **Orléans.** — Vin rouge du pays, Gris Meunier, suivant cru, la pièce nue, 380 à 400 fr. ; vin blanc de Sologne, la pièce nue, 280 à 400 fr., de Blois, la pièce nue, de 228 litres, 250 à 400 fr.

BEAUJOLAIS - MACONNAIS. — Vins rouges : Mâconnais, 650 à 700 ; Mâconnais 1ers côtes, 750 à 800 fr. ; Beaujolais, 2e choix, 650 à 700 ; Beaujolais 1er choix, 750 à 900 ; Fleurie, 1er choix, 900 à 1.100.

Vins blancs : Mâconnais, 2me choix, 900 à 1.000 ; Mâconnais, 1ers côtes, 1.100 à 1.200.

Eau-de-vie : Base 52°, l'hecto 550 à 600 fr.

ALGÉRIE.

Alger. — Rouge, 10° à 10°5 tous choix, 145 à 158 fr. ; 11°, affaires insuffisantes.

Blanc taché, 11°, 1er choix, 185 fr. l'hl. ; 12°, 1er choix, 190 fr. l'hl. ; blancs de blancs, affaires insuffisantes.

Oran. — On cote les vins libres 17 fr. le degré. Les derniers dixièmes sont peu demandés. Sur souches, quelques affaires à 14 fr. le degré.

TARTRES ET LIES

Marché de Béziers. — Tartres, 75 à 80 degrés bitartrate, 7 fr. 00 le degré casserolle. Lies sèches, 15 à 18 o/o, acide tartrique, 5 fr. 50 le degré A. T. Lies sèches, 20 à 22 o/o, acide tartrique, 5 fr. 75 le degré A. T. Lies au-dessus, 50 o/o, 7 fr. 50 le degré A. T. Tartrate de chaux, 50 o/o, acide tartrique, 8 fr. 50.

Marché : Tendance plus calme.

PAILLES ET FOURRAGES

Marché de consommation.

Béziers : Prix aux 100 kilos franco :

A) Fourrages en balles étiquetées pressées à faibles densités : Luzerne première coupe et foins luzernés, 37 à 40 fr. ; luzerne deuxième et troisième coupe, manque ; foin première coupe, 37 à 40 fr.

B) Pailles en balles étiquetées pressées à haute densité : Paille blé alimentaire, 24 à 28 fr. ; paille avoine, 24 à 28 fr.

Marché de production.

Valence-d'Agen : Paille, 26 fr les 100 kilos.

Saint-Gaudens : Foin, pas de cours ; paille, première qualité, 30 fr. ; deuxième, 28 fr.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.

BULLETIN METEOROLOGIQUE du dimanche 2 au samedi 8 juillet 1939

	TEMPÉRATURE 1939 maxima	TEMPÉRATURE 1939 minima	TEMPÉRATURE 1938 maxima	TEMPÉRATURE 1938 minima	PLUIE 1939 mill	PLUIE 1938 mill.
Tours						
Dimanche	17.	9.	18.	8	1.	trac
Lundi	20.	7.	19.	13.	0.	
Mardi	22.	12	18.	11.	0	21.
Mercredi	25.	14.	18.	9.	6	1.
Jeudi	20	11.	22.	12.	1.	
Vendredi	21.	12.	28.	13.	trac.	
Samedi	24.	13	21.	9.	0.	1.
Total					45.0	23.
Angoulême						
Dimanche	19.	8.	20.	7.	0.	trac.
Lundi	21.	7.	25.	13.	0.	
Mardi	24.		19.	11	0.	5.
Mercredi	26.	15.	19.	11.	1.	2.
Jeudi	21.	10.	22.	13.	trac.	
Vendredi	23.	11.	28.	13	0.	
Samedi	25.	12.	21.	12.	0.	2.
Total					43.0	10.
Clermont-Ferrand						
Dimanche	19.	8.	15.	11.	trac.	trac.
Lundi	19.	3.	18.	9.	0.	trac.
Mardi	24.	10.	15.	12	0.	
Mercredi	29.	15	18.	9.	0.	trac.
Jeudi	27.	9.	19.	9.	1.	
Vendredi	23		26.	10.	0.	
Samedi	27.	11.	17.	9	0.	7.
Total					26.0	13.0
Bordeaux						
Dimanche	20.	7.	19.	9	1.	2.0
Lundi	22.	9	25	11.	0	trac.
Mardi	26.	17.	19.	13.	0.	trac.
Mercredi	29.	16.	20.	11	3.	
Jeudi	22.	10.	24.	13	trac.	
Vendredi	24.	10	28.	13.	0.	trac.
Samedi	27	14.	21.	12	0.	trac.
Total					22.0	4.0
Toulouse						
Dimanche	21.	8.	19	11.	trac.	trac
Lundi	21.	8.	19.	6	0.	4.
Mardi	26.	16	25.	17.	0.	
Mercredi	24.	16.	18.	14	2.	trac.
Jeudi	26	14.	23.	11.	2.	
Vendredi	24	12	26	16	trac.	
Samedi	28.	14	19.	8.	0.	
Total					29.0	17 0
Perpignan						
Dimanche	23.	10	24.	13	0.	
Lundi	23.	12	20	15.	0.	
Mardi	23.	15.	27.	19	0.	
Mercredi	23.	15	25.	16	0.	
Jeudi	29.	17	22.	13.	trac.	
Vendredi	29	17.	26.	16	0.	
Samedi	30	18	25.	17.	0	
Total					17.0	5.0

	TEMPÉRATURE 1939 maxima	TEMPÉRATURE 1939 minima	TEMPÉRATURE 1938 maxima	TEMPÉRATURE 1938 minima	PLUIE 1939 mill	PLUIE 1938 mill
Reims						
Dimanche	16.	9.	19.	8.	10.	4
Lundi	18.	6.	21.	12.	trac.	trac.
Mardi	21.	9.	18.	11.	0.	14.
Mercredi	28.	15.	18	9	0.	4.
Jeudi	22	11.	21.	11	4	
Vendredi	21	13.	27.	12.	0.	
Samedi	21.	15.	18	12.	trac.	2.
Total					48.0	24.
Dijon						
Dimanche	17.	9.	16.	11.	1.	trac.
Lundi	18.	8.	18.	12.	0.	trac.
Mardi	22.	9.	19.	13.		
Mercredi	27.	14.	18.	9	0.	trac.
Jeudi	28.	11.	18.	9.	trac.	
Vendredi	22.	11.	27.	13.	0.	
Samedi	25.	12.	22.	9.	0.	13.0
Total					55.0	19.0
Lyon						
Dimanche	21.	8.	19.	11.	trac.	3.
Lundi	19.	8.	19	13.	0.	6.
Mardi	25.	10.	23.	14.	0.	
Mercredi	29.	17.	21.	12.	0.	8.
Jeudi	29.	14.	21.	9.	2.	
Vendredi	23.	11.	25.	18.	0.	
Samedi	26.	12.	26.	11.	0.	29.0
Total					35.0	49 0
Marseille						
Dimanche	25.	15.	22	13.	0.	
Lundi	24.	10.	23.	16	0.	
Mardi	25.	12.	24.	16.	0.	
Mercredi	27.	13.	24.	17.	0.	trac.
Jeudi	28	13	24.	14.	0.	
Vendredi	29.	15.	28.	21.	0.	
Samedi	29.	18.	33.	17.	0.	3
Total					14.0	3.0
Alger						
Dimanche						
Lundi	22.5	20.0				
Mardi	24.8	18.9				
Mercredi	27.4	19 5				
Jeudi	28.0	22.5				
Vendredi	24.5	21.1				
Samedi	30 2	20.0				
Total						
Montpellier						
Dimanche	26 5	13 1	24.7	12.6	0.0	0.9
Lundi	24 3	8.8	24 3	14.6	0 0	0.0
Mardi	26.3	9 3	28.9	16 6	0.0	0.0
Mercredi	24.2	13 9	25 7	16 6	0.0	0.2
Jeudi	25 5	12 8	26.1	10 6	0.0	0.0
Vendredi	30 3	14.7	25 3	19.0	0.0	0 0
Samedi	30.3	16.2	27.3	11.8	9 0	0.0
Total					20.5	3.1

Observations Été

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges***
ou vos ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le Bio-Sulfite Jacquemin

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS de l'Institut La Claire ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

à NEUVILLE-lès-NANCY

LE CENTAUR modèle KV

se différencie de tous les tracteurs par sa conception

La bonne répartition du poids, son centre de gravité très bas et son attelage bas et très avancé lui permettent de labourer avec des roues pneumatiques agraires sans le moindre patinage ; ses freins indépendants sur chaque roue motrice empêchent tout dérapage des roues avant et arrière et permettent de tourner avec le minimum de place en braquant les roues avant presque à l'équerre. Le **CENTAUR 22 CV** laboure aisément la rangée de deux mètres en un seul passage et fait rapidement tous les remorquages lourds et légers de la propriété, grâce à ses quatre vitesses lui permettant de marcher de 1 à 30 kilomètres à l'heure. C'est le véritable tracteur de la propriété moderne : rapide et économique.

Démonstration : **Domaine SAINT-LOUIS près Vias** (Hérault)
où tous genres de travaux de Vigne et de Campagne seront exécutés

CONCESSIONNAIRE POUR LE MIDI :

Etablissements Joseph BLANC, VIAS (Hlt) - Téléph. Agde 1-21

Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le pemier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

SUPPRESSION DU VERRAGE — Nombreuses références

T. TEISSET-KESSLER - Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)

Ets RUGGIERI, à Monteux (Vaucluse)

Représentants :

M. PAGÈS, à Roujan (Hérault)

M. MIQUEL, à Capendu (Aude)

COOPÉRATIVES, PROPRIÉTAIRES.

pour vos vendanges.

NÉGOCIANTS,

pour vos vins.

N'UTILISEZ PLUS

de solutions sulfureuses

SOUVENT inefficaces,

plus de gaz sulfureux liquide

TOUJOURS cher,

PRODUISEZ VOUS-MÊME

votre gaz sulfureux pur par le générateur

" SULFITOSOUFRE "

Brevet NIKOLITCH-BERTRAND

Agent pour le Sud dont l'Aude, l'Hérault, le Gard, les Pyrénées-Orientales :

Robert CHAVANETTE, I.C.M.

RIVESALTES (Pyrénées-Orientales)

de la Société Concessionnaire

S.E.R.T.A., à ALGER

MONOPOL

le Roi des BROYEURS et le Rêve de l'ELEVEUR

(*Construction française*)

Pulvérise tout : Grains, Issues, Craies, Os, Viandes, Tourteaux, Coquilles, Luzerne, Pommes, Carottes de maïs entières, Sarments de vignes, les Marcs de raisin etc...

DONNE LA FARINE DE LUZERNE EN UNE SEULE PASSE **SANS HACHAGE PRÉALABLE**

Inégalable comme fini et solidité. Force : depuis 2 CV jusqu'à 100 CV. - Courroie MONOPOLE spéciale. - Spécialité de Moteurs électriques d'occasion garantis comme neufs.

Ecrire de la part du Journal à :

CLAIROIX (Oise), 44, Place Saint-Simon, Tél. 16

SALON MACHINE AGRICOLE, HALL U, STAND 20

Pour la fabrication des vins de café.
Pour obtenir un vin plus riche en alcool, plus coloré, plus fruité,

employez le

Super-Egrappoir-Centrifuge Blachère

500 références en 2 ans

Ets A. BLACHÈRE & Fils

Société Anonyme, Capital 3 000.000 de francs

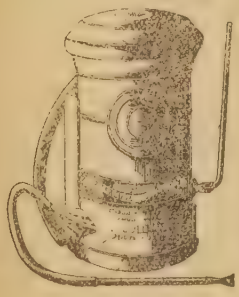
Siège social et Usines : **HUSSEIN-DEY (Alger)**

BÉZIERS - 69, Bd F.-Mistral - T. 6-14

Pressoirs continus et hydrauliques - Auto-vinificateurs Ducellier-Isman
Pompes à vin et à vendange
Installations complètes de caves particulières et coopératives

Documentation immédiate et gratuite sur demande

La vraie Soufreuse
"JULLIAN"
SIMPLE & DOUBLE EFFET



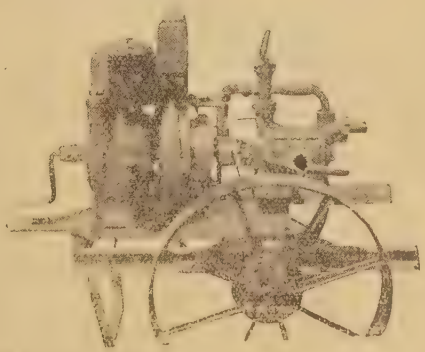
Etablissements MALBEC

1, rue Carlencas, 1
MONTPELLIER (Hérault)
Téléphone : 48-24

Pulvérisateurs - Soufreuses, etc...
Dans toutes les bonnes maisons de quincaillerie et machines agricoles.

Moto-Pompe de Chargement

perfectionnée pour
Pulvérisateurs à pression
composée d'UN COMPRESSEUR POUR L'AIR et d'UNE POMPE A PRESSION POUR LE LIQUIDE.



Tous montages :
Brouette, chariot sur pneus, civière.

PLAZOL & JAMME

11, Rue Maguelone — MOMTPELLIER

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

"Nectar"

(Breveté S.G.D.G.) (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers
(Hérault)

S. A. R. L. Capital 3.300.000 francs
AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

C. COQ & Cie

AIX-EN-PROVENCE

Maison fondée en 1816 par D. COQ

Les principaux progrès réalisés dans les installations mécaniques de Caves sont dûs à notre Maison.

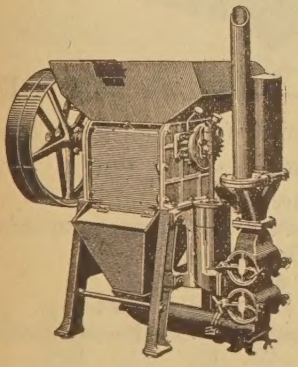
En 1900. — Création de la porte de cuve à charnières devenue classique.

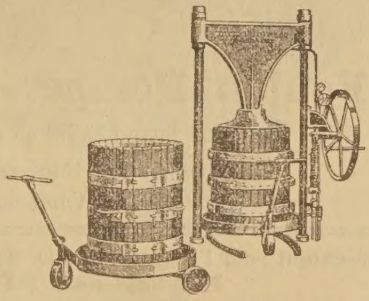
En 1902. — Création des pressoirs à vis à *claies multiples et mobiles.*

En 1904. — Création de pompes à vendange égrappée simplifiant les installations et permettant de remplacer les chaînes à godets et transporteurs, par de simples tuyaux desservant les cuves.

En 1909. — Création des premiers pressoirs hydrauliques à vin.

En 1924. — Création du « FOULOGRAPPE », le premier appareil à piston pour le transport de la vendange *non égrappée* dans les cuves.





Le matériel de vinification **COQ** reste à la tête du Progrès

Agence de BEZIERS : 33, Avenue du Maréchal-Foch

EAU

AVANT TOUT PUITS, VOUS DEVEZ CONNAITRE L'EMPLACEMENT DE VOS EAUX SOUTERRAINES

J. ROGER, hydrologue à **ELNE** (Pyr-Or.)

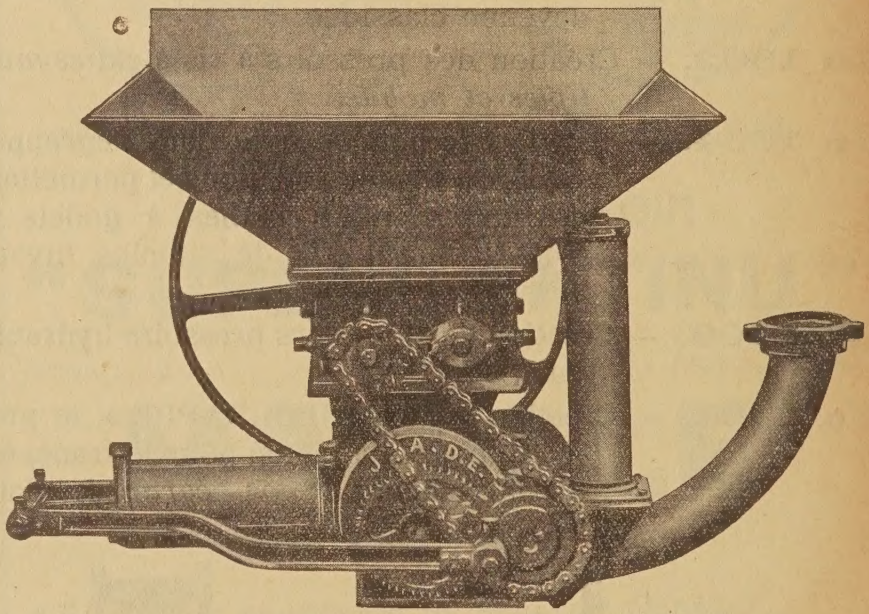
en dressera le Plan

Nota : **Pour choisir un SOURCIER, comparez leurs REFERENCES**

Société des Travaux Electriques du Languedoc

Fabrication STEL. — 7, rue Monjardin - NIMES

Téléphone : 29-67



Fouloir-Pompe JADE à piston

Le plus grand débit pour la plus faible force motrice

Convient pour tous cépages, même les plus durs

Nombreuses références

Représentant pour l'Hérault, l'Aude, les Pyrénées Orientales :

Etablissement BÉNÉZETH & ROBERT

5, Cours Gambetta - MONTPELLIER — Téléphone : 24-39

CONSTRUCTION D'INSTRUMENTS ARATOIRES

Etablissements AUBERT

Société à responsabilité limitée au capital de 250.000 francs

14, rue Toiras - MONTPELLIER (Hérault) — MAISON FONDÉE EN 1888

SPÉCIALITÉS : Araire. Bineuse, Bisoc, Brancard, Charrue vigneronne, Charrue à défoncer, Chariot à fumier. Cultivateur, Déchausseuse, Gratteuse, Ramasse-sarments, Trainoir.

LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

200 gr. Soufre total par litre

Anticryptogamique - Insecticide - Mouillant

30 ANNÉES DE SUCCÈS

Des milliers d'attestations contre

Oïdium, Mildiou, Acariose, Court-Noué, Insectes

et son dérivé arsenical liquide

LE CARSOL

35 gr. Arsenic et 150 gr. Soufre total par litre

contre Cochylis, Eudémis, Pyrale.

S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable

Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout - NOTICES FRANCO

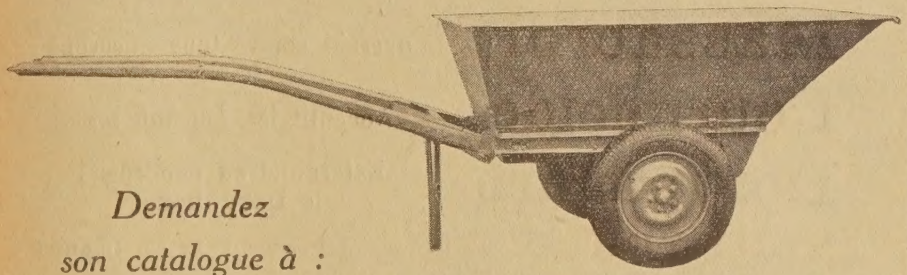
Institut Œnologique de Champagne

EPERNAY (Marne)

Succursale à Saumur, 24, rue St-Jean. P. GAUGAIN, Directeur. Agents Dépositaires : M. FAFUR, à Cuxas-d'Aude (Aude); M.C. TRONCHE, à St-Denis-Martel (Lot) et dans les principaux centres viticoles

VITICULTEURS - AGRICULTEURS

POUR TOUS VOS TRANSPORTS

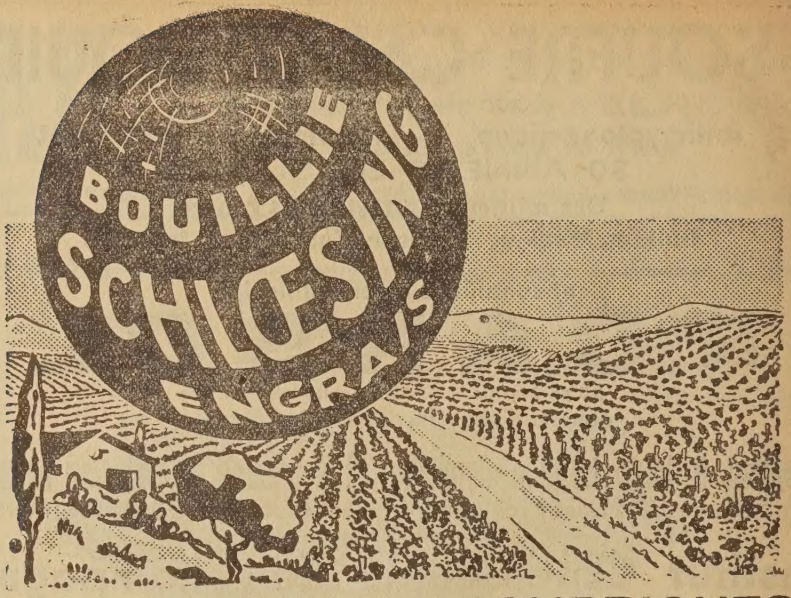


Demandez son catalogue à :

CHARIOT MÉTAL

15-17, Rue Auber
PARIS (9e)

Usines à **RETHEL**
(Ardennes)



BOUILLIES CUPRIQUES
Cupro-Arsenicale
DORYPHORIQUE

Polysulfor (Bouillie sulfo-calcique)

SOUFRES NOIRS
ORDINAIRE
CUPRIQUE
NICOTINES

Parasitox
Insecticide en poudre
Détruit tous insectes des légumes, fleurs, fruits, etc...

Massacrol
Souverain contre tous pucerons

Fourmicide
Anéantit les fourmilières

Dorypoudre
Extermine en poudrages le **Doryphore**

VERT SCHLŒSING Acéto-arsénite de cuivre aussi actif et moins cher que les meilleurs arséniates.

Demandez Notices et Renseignements gratuits aux :

USINES SCHLŒSING FRERES & Cie
175, RUE PARADIS - MARSEILLE
Usines à : MARSEILLE - SEPTEMES - ARLES - BORDEAUX - BASSENS

Le Gérant : J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.